



Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Les Gonnards - 69840 Julié纳斯 - France

+33 4 74 04 41 62



Appellation JULIENAS « Tête de Cuvée »

Culture raisonnée avec enherbement partiel et maîtrisé de la parcelle

VILLAGE : JULIENAS (Rhône)

LIEU-DIT : « Les Coteaux du Mont Bessay »

SURFACE : 1 HA

DENSITE DE LA PLANTATION : 10 000 pieds/HA

AGE MOYEN : 45 ans

RENDEMENT : 52 HL/HA de l'AOC

TERRAIN : Sol silico-argileux

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc – Taille gobelet

ORIGINE : De père en fils depuis 3 générations

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Cette cuvée doit son caractère spécifique à sa vinification bourguignonne. Elle bénéficie d'un égrappage de raisins à 100 % (vinification seulement avec les grains, sans la rafle), une macération d'une dizaine de jours, avec pigeage (fouillage manuel) régulier dans une cuve traditionnelle en bois. Un élevage de 18 mois en fût est nécessaire avant la mise en bouteilles, afin d'obtenir un vin harmonieux et de longue conservation.

CARACTERE DU VIN : Son caractère aux notes épicées de pinot noir, réveillé et tannique, aux fruits profonds saura vous étonner. Peut se garder 8 à 10 ans.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION : A boire légèrement chambré (19°). S'accommode parfaitement avec les plats ayant une intensité gustative élevée.

